

Salade de bœuf aux cornichons gratinée au Raclette Le Fribourg

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

Ingrédients principaux

- 500 g Raclette le Fribourg
- 600 g de filet de bœuf
- 4 cornichons
- 1 poivron rouge
- 100 g d'olives
- 1 œuf dur
- 1 tomate



Pour la vinaigrette

- 40 g de ketchup
- 70 g de mayonnaise
- 20 g de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sauce Tabasco
- 20 g d'huile de colza
- 10 g de vinaigre
- 2 cuillères à café de yaourt

Étapes de la préparation

1. Faites saisir le filet de bœuf entier à feu vif, assaisonnez-le, puis faites-le cuire au four à 60°C pendant environ 20-30 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit à point.
2. Laissez la viande refroidir puis coupez-la en petits dés.
3. Coupez également les cornichons, le poivron et les olives en petits dés et mélangez avec les morceaux de viande. Ajoutez la vinaigrette préalablement réalisée.
4. Sur votre plat, disposez votre salade de bœuf et râpez le fromage sur le dessus.
5. Gratinez votre plat avant de le servir.

? **Astuce** : Si vous souhaitez un filet de bœuf un peu plus cuit, laissez-le au four à 65°C pendant environ 20-30 min.